



Mi Glosor Tradisional Instan *Instant Traditional Glosor Noodle*

Mi instan umumnya berbahan terigu dan diminati karena praktis dan ekonomis. Di tengah membanjirnya berbagai merk dan rasa yang ditawarkan mi instan, terdapat mi lokal yang cukup diminati masyarakat yaitu mi glosor. Mi glosor merupakan mi berbahan dasar sagu aren yang banyak dikonsumsi oleh penduduk di daerah sekitar kota Bogor, Sukabumi, dan Cianjur. Mi ini juga dikenal dengan sebutan mi gleuseur, mi leor, atau mi sruput.

Teknologi pengolahan pangan ternyata mampu memberikan nilai tambah pada mi glosor tradisional. Dengan teknik pengeringan serta perpaduan tepung sagu dan labu dapat dihasilkan mi glosor instan yang kaya provitamin A (beta karoten) dan aman bagi penderita diabetes karena rendah glikemik.

Mi Glosor Instan dengan Substitusi Tepung Labu Kuning

Glosor noodle is made from sago palm which is widely consumed by the population around the city of Bogor, Sukabumi, and Cianjur. Food processing technology was able to provide added value to the traditional glosor noodle.

With drying techniques and mixture of sago starch and pumpkin, instant noodle rich with beta-carotene, can be produced. The instant glosor noodle is also safe for diabetics because of the low glycemic.

What?

Perspektif

Menginstankan makanan tradisional menjadi makanan yang praktis, bisa disimpan dan mudah mempersiapkannya, tidak hanya mempertahankan tradisi, tetapi juga menjadi faktor peningkatan ekonomi di sebuah daerah bila produksinya semakin laku dan bisa dijual ke luar daerahnya sendiri.

Keunggulan Inovasi

- Teknologi yang digunakan sederhana
- Praktis, aman, umur simpan panjang, warna menarik namun bebas dari pewarna sintetis
- Mengandung pati resisten yang aman dikonsumsi bagi penderita diabetes.

Potensi Aplikasi

Produk mi instan ini dapat diaplikasikan untuk pemenuhan kebutuhan rumah tangga, industri kuliner (restoran), maupun industri pangan (manufaktur).



KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS



PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Ade Cucu Wahyudin; Agus Setyabudi;
Inovator : Dessi Amelia; Saepul Rahman

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Kantor Direktorat Riset dan Kajian Strategis IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga - Bogor 16680

Status Paten : TIDAK INGIN DIPATENKAN

Inovator

Why?